

RECETA

Bolo di fruta seco

2 ½ cup di hariña di pan
½ theelepel di baking powder
1 cup di rasenchi
1 cup di dader (cortá na 6 pida)
1 cup di karent
1 sacu di fruta seco mixed (pruim, apricot, peach y peer)
1-1/2 cup di whisky
¼ telep di baking powder soda
½ telep di salu, 1 theelepel kaneel
½ telepl di nutmeg
¼ telep di clabo na puiro
375 gram di margarina
1 ½ cup di sucu bruin
2 telep di casca di lamunchi raspá
2 cuchara di stropi molases
6 webo (batí apart)

Preparacion:

Muha e frutanan cu 1 cup di whisky y laga nan para trek pa dos dia.

Sefta hariña di pan, baking soda y baking powder hunto, agrega salu, kaneel, clabo y nutmeg aserca.

Sende e fornu na 300 grado, bruha e lamunchi raspá den ½ cup di whisky,.

Bati e margarina y sucu agregá e stropi di molases y agregá e webonan bati tur esaki nan den e mixer pa 2 minut.

Agregá ½ cup di whisky y e hariña di pan pero tiki.tiki.

Tempo:

1-1/2 Forno: 300 grado test: hinca e bolo cu un palo di sate.

Si e Sali seco e ora e bolo ta cla, laga e fria 10 minut den plancha prome cu bolte.